# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACION



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Banquetes



**Nos ofrecen una oferta muy importante en restauración; la celebración de eventos con considerables cantidades de invitados, bien sean celebraciones religiosas, políticas, de ocio...**

**Esto hace que en innumerables empresas hosteleras se poseen de varios salones destinados a la celebración de banquetes.**

**Desde el punto de vista organizador, para el trabajador de los banquetes, bien sea cocina, servicio, ventas o economato, es un trabajo con ganancias seguras, siempre y cuando la gestión esté bien realizada, ya que jugamos con la ventaja de conocer de antemano tanto el menú a confeccionar como las bebidas a servir y el número de comensales, día y hora de llegada.**

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Banquetes

### El Banquete

**Se entiende por banquete un servicio de comidas, bien sea de almuerzo o cena, que se sirve a un número grande de comensales, mediante un menú y precio concertado con anterioridad.**

**La palabra banquete la utilizamos para comunicar unión de un número considerable de personas para la celebración de algún evento como pueda ser una boda, comunión, bautizo o reuniones de tipo empresarial como convenciones, inauguraciones, etc.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Tipos de Servicio

**Servicio de catering:** es un servicio de banquetes que se ofrece a la medida de las necesidades del cliente y se sirve en el lugar que desee el cliente.

Consiste en la elaboración y preparación de alimentos y bebidas para un numero de comensales y fijado con anterioridad, y, posteriormente transportado hasta las instalaciones solicitadas por el cliente.

**Servicio de Coffee- Break,** parada en una reunión de trabajo para tomar un refrigerio o tentempié.



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Tipos de Servicio



**Servicio de buffet;** también lo podemos considerar como un tipo de servicio de banquete, ya que puede reunir las mismas características que el anterior.
Tanto de pie como sentados.

**Servicio de banquetes en mesa, en donde se puede practicar cualquiera** de los tipos de servicio; emplatado, a la inglesa, rusa o a la francesa, dependiendo de las costumbres de la empresa y del tipo de menú del que se trate.
Es el tipo de servicio más común en banquetes.

**Servicios paralelos** al banquete como pueden ser: cóctel, barra libre y discoteca o actuaciones en directo asistidas por servicio de licores.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsión Instalaciones

**El salón debe tener dimensiones adecuadas, cómodas y con las facilidades necesarias, de tal manera que sea útil para el propósito para el cual fue solicitado.**

- **Ha de ser lo más diáfano posible, sin columnas o pilares que deterioren la visibilidad desde cualquier lugar del salón.**
- **Puede estar compuesto de paneles modulares de tal forma que podamos agrandar o no, el salón según necesidades.**
- **Dispondrá de instalaciones de megafonía, climatización , etc.**
- **Sala o hall de espera para clientes con servicio de bar y guardarropía.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsión Instalaciones

- **Aseos para clientes con separación de señoras y señores y adaptado para minusválidos.**

- **Despacho para administración o atención al cliente para efectuar las contrataciones.**

- **Cocina equipada para el servicio de viandas para gran número de comensales.**

- **Vestuario y servicios para el personal de servicio.**

- **Almacén o economato para mercancías y bodega.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsión Instalaciones

- **Pueden estar ubicados en diferentes establecimientos de restauración como hoteles, restaurantes con determinada capacidad o empresas dedicas en exclusiva al servicio de banquetes.**

**En hoteles de cierta envergadura existe un departamento exclusivo para la venta de banquetes.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsión Personal

**Director de banquetes:** su función es la de vender el producto al cliente y pasar las órdenes de trabajo a los demás departamentos implicados.

**Jefe de compras de comidas y bebidas:** es el encargado de solicitar los pedidos a los proveedores, después de reunir los pedidos de los departamentos después de recibir las ordenes de trabajo



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsión Personal



**Jefe de Cocina:** coordina todo el trabajo de cocina a partir de una orden de trabajo; completará su brigada de cocina con cocineros y ayudantes, en número adecuado al de los comensales del evento a atender.

**Jefe de sala:** es el encargado de coordinar el trabajo y montaje de la sala, su brigada estará compuesta por camareros y ayudantes, en proporción adecuada al número de comensales contratados.

La **brigada de cocina y sala** puede estar organizada con la jerarquía tradicional.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsiones de material



**La ventaja del servicio de banquetes es que podemos coordinar y preparar el servicio por adelantado, sabiendo con antelación el número de comensales, el menú y bebidas a servir, así como la hora en la que se recibirá al cliente.**

**Las existencias de menaje de salón estarán de acuerdo con la capacidad máxima de comensales del salón, añadiendo una cantidad máxima de stockaje para suplir posibles pérdidas o deterioros del material.**

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsiones de material

**Mesas que se montan según las necesidades del servicio, con patas desmontables y tableros, pudiendo ser alargados o redondos, con una capacidad para entre ocho y doce comensales en el caso de los redondos y alargados.**
**De diferentes medidas, pudiendo montarse unidos entre sí para conseguir mesas de determinada longitud.**

**Sillas cuya principal característica es la de que sean apilables y con o sin apoya-brazos, y de material de poco peso.**
**Para decorarlas, ya que su diseño no es muy bonito, se cubren con fundas acordes con la decoración del salón.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Planificación Banquetes - Previsiones de material

**Mantelería** con dimensiones de acuerdo al tamaño de los tableros, son más grandes de lo normal.
Generalmente de un tamaño que pueda cubrir los laterales de las mesas y cubrirlas hasta el suelo.

**Cubertería y menaje**, adecuada según el menú que se vaya a servir.

**Elementos decorativos** como centros de mesa, candelabros, jarrones, bodegones , figuras de hielo, etc.



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones y Distribución de Espacios



**Distribución.**

**El modo de efectuar el montaje dependerá de la forma del local, dimensiones, tipo de montaje, así como del numero de comensales y del tipo de servicio ( Buffet, etc.)**

**Con la ayuda de un plano del local, es conveniente hacer un pequeño croquis con la distribución de las mesas, sin olvidarnos las mesas de apoyo; facilitando de esa manera el trabajo.**

**Se tendrá en cuenta dejar espacios suficientes para facilitar la labor del personal de servicio.**

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones y Distribución de Espacios

**Distribución.**



- En grandes espacios donde no existen columnas lo mejor es utilizar mesas redondas .

- En cambio, donde hayan columnas lo ideal es montar tableros o realizar un montaje mixto con mesas redondas y tableros.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones y Distribución de Espacios



**Montaje del salón**

**Preparar en el local donde se vaya a efectuar el servicio con todo el material, es decir, tableros, manteles, servilletas, platos, cubiertos, copas, etc.**

**Realizar el «esqueleto» del servicio, siguiendo las instrucciones del croquis, si lo hay, o las dadas verbalmente por el maître, guardando la estética del salón.**

**Entre mesa y mesa deberá quedar espacio suficiente para que los camareros se puedan mover con facilidad.**

**No se deberán montar mesas en los pasillos de acceso a las zonas de trabajo como el Office o la cocina, así como a los accesos a los baños.**

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones y Distribución de Espacios

**Montaje del salón**

**Se evitarán los desniveles entre tableros unidos o que las mesa cojeen.**

**La presidencia deberá estar frente a la puerta de entrada.**

**Colocar mesas de apoyo al camarero en cantidad suficiente para el tipo de servicio.**

**Poner el mínimo de comensales posible dando la espalda a la presidencia.**

**Al montar se añadirá entre un 10 y 15% el número de comensales del total, ya que es más fácil retirar cubiertos que añadirlos.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones y Distribución de Espacios

**Una vez montado el esqueleto se pasará al montaje de la mesa, siguiendo el siguiente orden:**

- **Colocación de la mantelería sobre el tablero.**
- **A continuación, colocar el plato base.**
- **Colocar la cubertería.**
- **El plato de pan.**
- **La cristalería.**
- **La servilletas.**
- **Colocación de la minuta.**



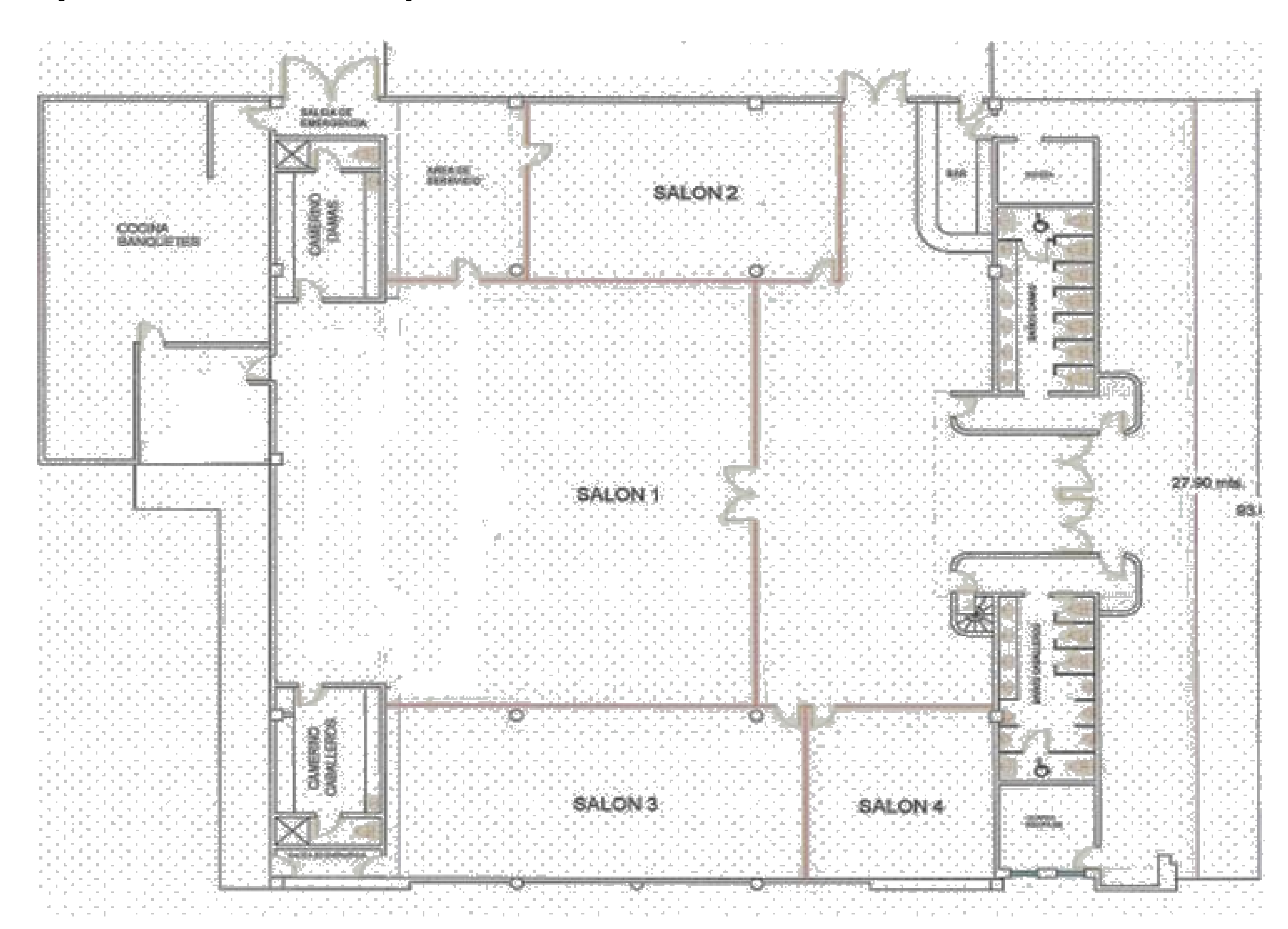
# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

**Salones y Distribución de Espacios**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

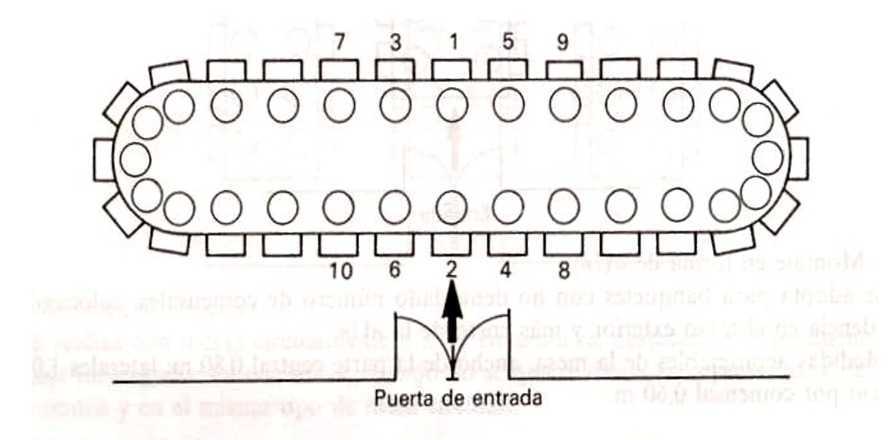
## Salones y Distribución de Espacios



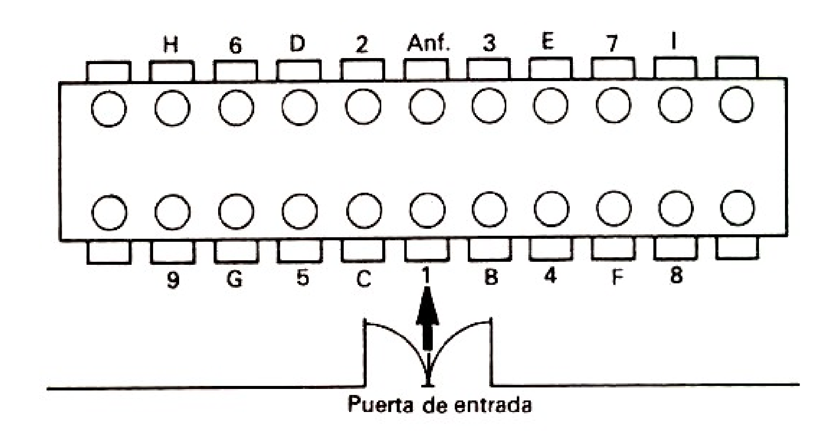
# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Montaje de mesas servicios especiales

**Mesa Imperial**
**Para montajes de 30 a 40comensales**




**Mesa forma de I**
**Con idénticas características que la anterior.**

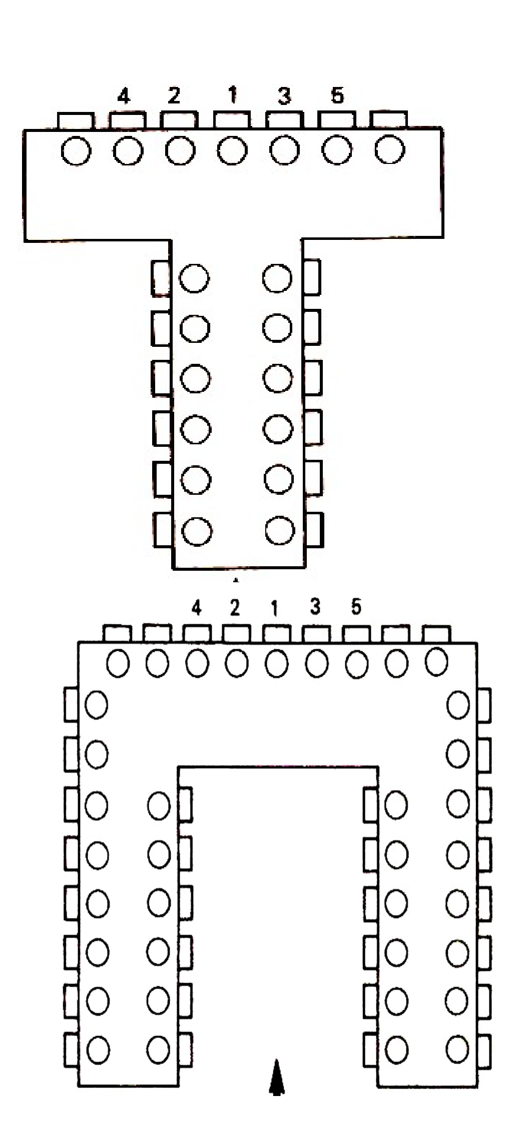


# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Montaje de mesas servicios especiales

**Mesa en forma de «T»**
**Para banquetes pequeños de 20 a 30 plazas**

**Montaje en forma de «U»**
**Se adopta para banquetes con no demasiado número de comensales, de 40 a 50 comensales.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

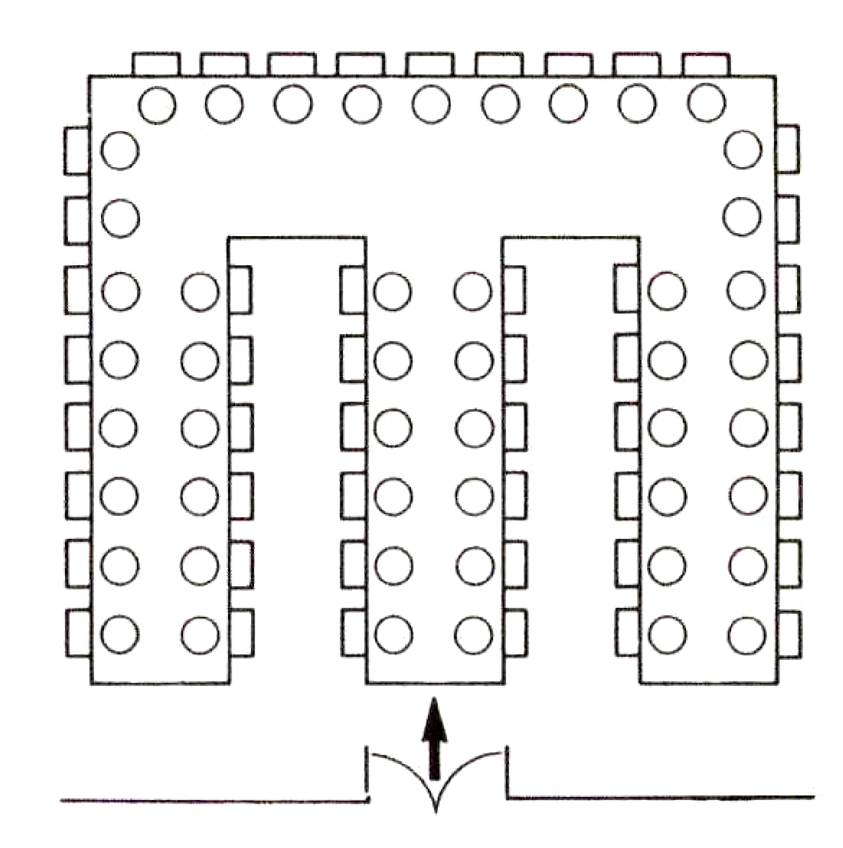
## Montaje de mesas servicios especiales

**Montaje en forma de peine**

**Este es empleado para banquetes con gran número de comensales admite la posibilidad de colocar tantos brazos como clientes lo requiera.**

**Montaje en forma de E.**

**El montaje será igual que el anterior pero con tres brazos.**

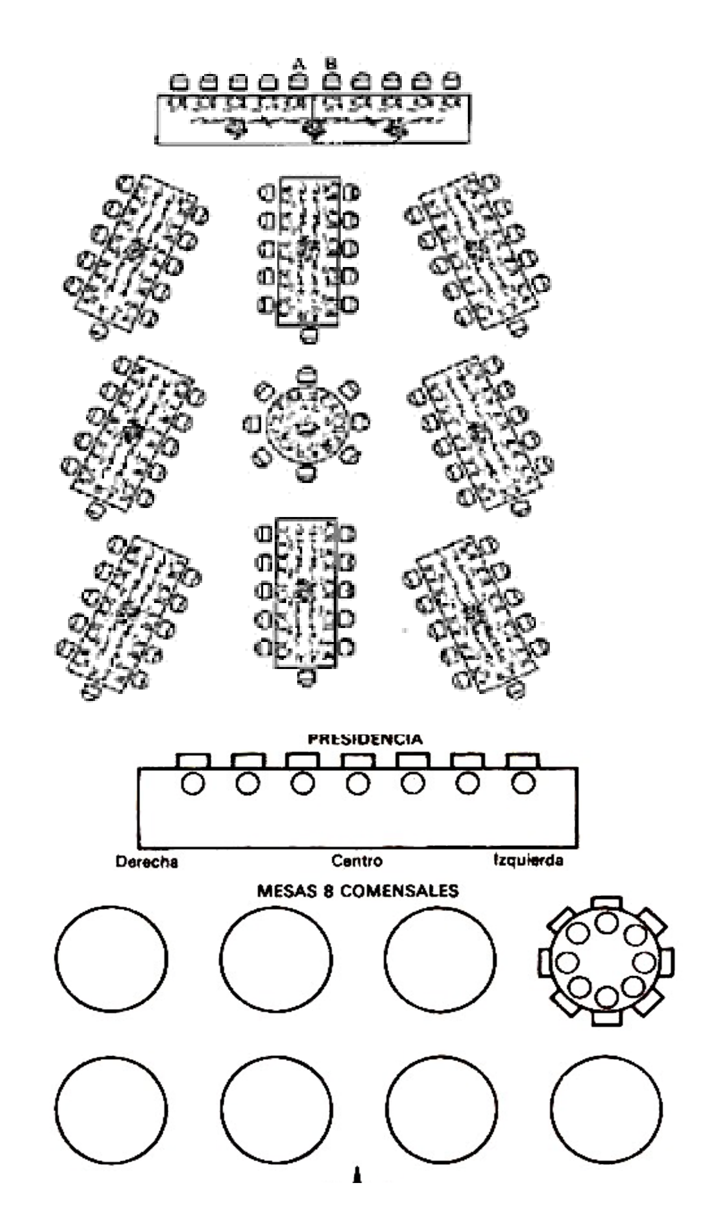


# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Montaje de mesas servicios especiales

**Montaje en espiga.**
**Se montan tableros en oblicuo en dirección a presidencia.**

**Montaje Americano.**
**Se realiza con mesas circulares de 8 a 10 comensales, montadas frente a presidencia**

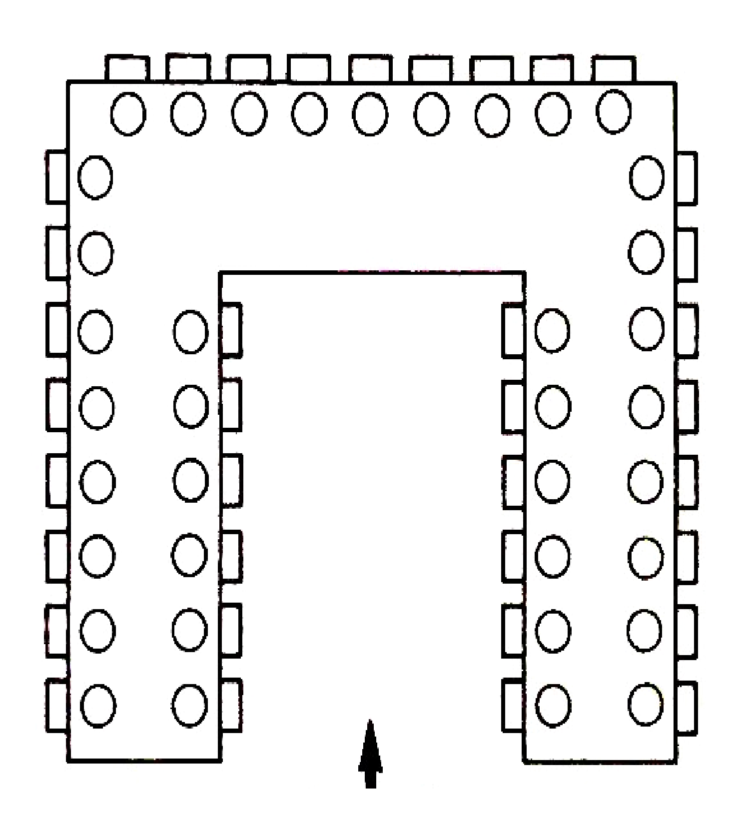


# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Montaje de mesas servicios especiales

**Montaje en forma de «U»**
**Se adopta para banquetes con no demasiado número de comensales, 30 a 50.**

**Montaje en forma de «U» cerrada.**
**El mismo montaje que el anterior pero cerrada por todos los lados.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones Decoración

**Los salones destinados a banquetes deberán poseer las siguientes características:**

- **Ser lo suficientemente espaciosos en proporción al número de comensales que pueda albergar.**
- **Suelos brillantes, pero no resbaladizos.**
- **Paredes con pinturas o decoraciones elegantes, pero no recargados.**
- **Puntos de luz adecuados y suficientes para una perfecta iluminación desde cualquier punto del local.**
- **Instalación de megafonía adecuada a la capacidad del local.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones Decoración




Los salones destinados a banquetes deberán poseer las siguientes características:

- La mantelería del local irá en consonancia en cuanto a color con la decoración del salón, al igual que el cubre sillas.
- Se buscarán decoraciones y colores cálidos para que el salón, a pesar de sus posibles dimensiones, no dé sensación de frío.
- Las paredes grandes no se deberán revestir de espejo, ya que puede dar sensación de frío, por el contrario se usará en zonas o paredes que se necesiten ampliar visualmente.
- Una vez montadas las mesas, éstas irán decoradas con centros de flores.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Salones Decoración

- Pinturas
- Telas
- Mobiliario
- Suelos
- Techos
- Paredes fijas y móviles
- La iluminación (interruptores con reductores de
  intensidad de luz)
- Ventanas y puertas
- Vestir ventanas



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

**Salones  Decoración**

- Complementos (cuadros, ornamentación floral, etc.)
- La importancia de los detalles
- Los asientos
- Las mesas y su distribución
- Mantelería
- Cubertería
- Vajilla
- Cristalería
- Petite menaje
- Control térmico



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Relaciones Interdepartamentales

**Cada vez que se organice un evento en el hotel, todos los departamentos serán informados de la manera adecuada para ofrecer un servicio de calidad, ya que a su vez todos están relacionados entre sí de un modo u otro.**

**En general , los servicios que se pueden prestar son los siguientes:**

**Conserjería: puerta de entrada, señalización en el hotel, teléfonos, recepción de mensajes, etc..**

**Recepción : habitaciones**

**Cocina: preparación de comidas.**

**Restaurante / Bar: preparación y montaje del servicio.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Relaciones Interdepartamentales



**Pisos/lencería:** ropa restaurante, limpieza salones, control de aseos.

**Mayordomía:** preparación y control del office, preparación de material y recogida del mismo, etc.

**Servicios técnicos:** instalaciones especiales, etc.

**Economato y bodega:** previsiones de comidas y bebidas.

**Administración:** control y pago de extras, cobro de factura.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## La Comercialización de Servicios

La mayoría de los establecimientos de una misma categoría, dimensión, etc., tienen ofertas similares, de modo que el reto estriba en los "añadidos" que se puede incluir sin "remover" el precio de venta.

Estos pluses pueden consistir en la propia localización del establecimiento, la imagen actual que transmite al mercado, el viaje de novios con suite presidencial que se regala para pasar la luna de miel, o en los salones que no se cobran como "regalo" por las habitaciones, comidas, etc.



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## La Comercialización de Servicios




A continuación, se concretan la forma de captar clientes para distintos tipos de banquetes o eventos especiales:

1. **Boda:** para captar clientes, contactar con las iglesias y las tiendas especializadas en regalos para los novios, con los juzgados, peluquerías, panaderías, etc.
2. **Comuniones:** contactar con los colegios, las iglesias (catequesis) y con las tiendas especializadas en regalos para comuniones.
3. **Bautizos:** ponerse en contacto con los juzgados, las clínicas y las tiendas especializadas en regalos para recién nacidos.
4. **Despedidas de soltero:** contactar con las personas e instituciones indicadas en el punto 1.
5. **Aniversarios:** contactar con los clientes habituales del restaurante, mediante la correspondiente publicidad durante todo el año en la propia mesa.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## La Comercialización de Servicios

6. Cenas y comidas de Navidad familiares: ponerse en contacto con los clientes habituales del restaurante, a través de e-mail u otras vías.

7. Cenas y comidas de Navidad de empresas: contactar con las empresas de la zona.

8. Cenas y comidas anuales de asociaciones, agrupaciones o instituciones (celebrando la patrona o simplemente un encuentro anual de sus afiliados y asociados): contactar con los secretarios de las asociaciones, las agrupaciones o las instituciones.

9. Cenas o comidas de actos políticos: ponerse en contacto con los secretarios de organización de la agrupación local de cada partido.

10. Cenas o comidas de entregas de premios: ponerse en con tacto con el organizador y patrocinadores del acto, silos hubiere.



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

**La Comercialización de Servicios**



**11. Presentación de productos, modas y/o acontecimientos:** contactar con el organizador y los departamentos correspondientes de las compañías propietarias del producto.

**12. Reuniones y convenciones de empresas:** contactar con las empresas de la zona.

**13. Despedidas y/o bienvenidas profesionales, políticas o privadas:** ponerse en contacto con el organizador de las mismas.

**14. Comidas del consejo o administración:** contactar con el secretario de dirección de la empresa.

**15. Despedidas del año:** contactar con publicidad directa encima de las mesas en el propio restaurante o a través de los medios de comunicación apropiados para cada localidad.

**16. Congresos y convenciones** para grupos con incentivos: contactar con las empresas, con los departamentos de promoción y marketing y las empresas de Relaciones Públicas especializadas.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Contratación



El inicio de la contratación puede presentarse de diferentes formas; a través de la visita del interesado, por carta o por medio del teléfono solicitando información, etc.

Los pasos a seguir, a partir de este momento, se especifican a continuación:

Sin hacer esperar damos la bienvenida al cliente y nos presentamos.

Nos interesamos por sus necesidades y le asesoraremos según sus gustos y expectativas, para satisfacerle al máximo.

Les mostraremos las instalaciones, los salones y demás zonas posibles donde desarrollar el evento.

Se le explicara la disposición de las mesas, el colorido de la mantelería, la decoración, etc.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Contratación

Le mostraremos la diversidad y variedad de platos y menús que conforman los mismos, los cuales están reflejados en un recetario; también se le facilita el precio de los mismos.

El cliente elige un menú y después, dependiendo del número de comensales, se asigna uno de los salones que más se adecue al ser vicio a prestar y a las necesidades del cliente.

**Menú**

*Para empezar*

Chistorra al Vino del Condado
Surtido de Canapés
Taquitos de Rosada a la Gaditana
Croquetas caseras de Jamón.
Individuales de Ibérico
Jamón de Bellota
Caña de Lomo
Queso de oveja
Individuales de Mariscos
Gambas de la costa
Langostinos de Sanlúcar
Cigalas
Frituritas de Choco, Abodo y Delicias de Mero

★

Sorbete de limón

★

Solomillo de Ternera a la mostaza de Dijon con pasas

★

Tarta Nupcial enamorada de su Helada

★

Cava y licores

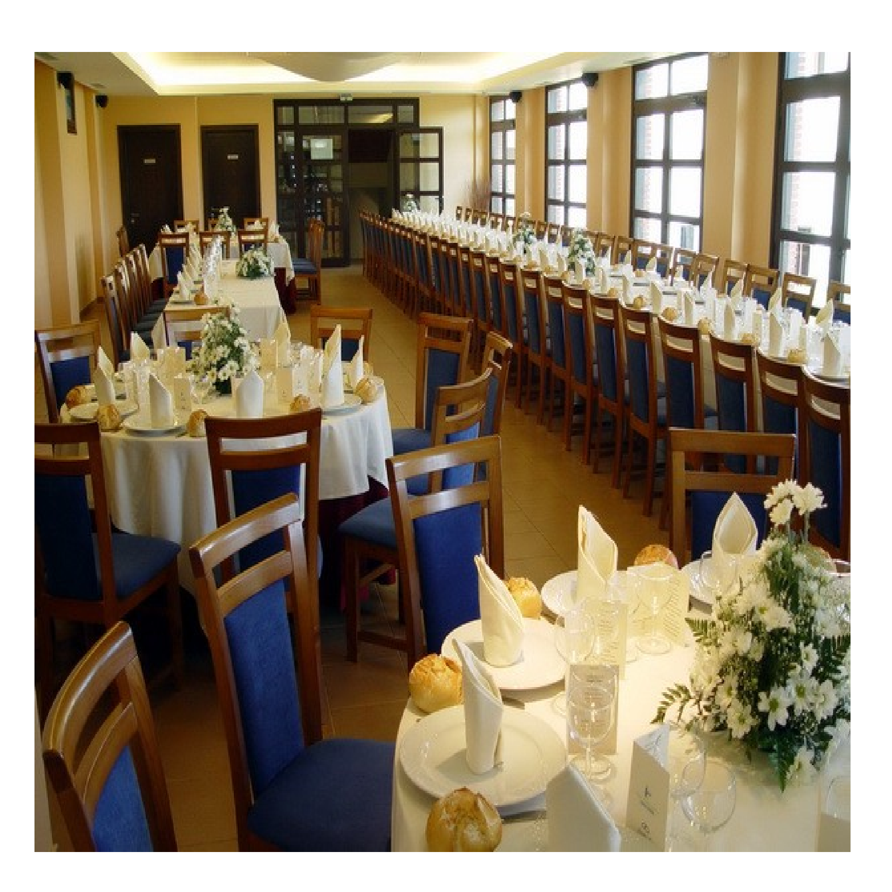
**Bodega**

Rioja de la casa
Vino Blanco del Condado
Manzanilla
Cervezas y refrescos



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Libro de Reservas



Es el lugar donde anotaremos todos los datos del cliente; esto lo haremos a lápiz inicialmente para después pasarlo a bolígrafo si el cliente confirmara su reserva. Los datos a registrar son los siguientes:

**Datos personales del cliente:**

- Fecha de la visita
- Nombre de la persona que realiza la reserva
- Nombre de la Organización o Compañía que contrata el servicio
- Dirección de la Compañía
- Número de teléfono
- Dirección de la persona que realiza la reserva
- Número telefónico de la persona que efectúa la reserva

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Libro de Reservas

**Datos referentes al montaje y servicio que se dará:**

- **Salón en que se va a celebrar el servicio Tipo de Banquete**
- **Número de invitados (indicando el mínimo y máximo previsto)**
- **Hora de comienzo y terminación prevista**
- **Precio contratado**
- **Fecha de realización**
- **Nombre de la persona encargada de dar el servicio**
- **Apartado de observaciones, donde se reflejará el montaje de la mesa presidencial y del resto de las mesas, así como decoración, atenciones, etc.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Depósitos

**Para bloquear tentativamente una fecha y salón se requiere que, con anticipación, se haya solicitado verbalmente y por escrito lo siguiente:**

**De un 25% a un 50% de anticipo del costo total solicitado.**

**SI se trata de ventas de restauración, tendrá que asistir un número mínimo de personas garantizado y el cliente deberá pagar las plazas de los comensales aunque no asistan al evento.**

**Esto deberá comunicarse verbalmente y por escrito. En todas las solicitudes se deberá contemplar por escrito, con copia al departamento de restauración.**

**En la carta se deberá precisar: lugar, número de persona, fecha, hora, montaje, evento, coordinador y responsable por parte del grupo.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## Depósitos - Confirmaciones

**Sólo se entiende por confirmado cuando el cliente haya dado el anticipo requerido. En caso de cancelación antes de las 48 horas, se retendrá el 50% del anticipo; y en caso de que sea después de 24 horas el hotel se reservará el total del depósito.**

**Esta cláusula se le hará saber al cliente por escrito y está sujeto a políticas de ventas de cada establecimiento en particular.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## La Degustación - Prueba

**En base al menú recibido, el maître preparará la ficha de degustación de la que se va a servir para preparar todo lo necesario para dar este servicio.**

**Es muy importante hablar con el chef para estar informado de todos y cada uno de los detalles de preparación, guarnición e incluso decoración que llevan la totalidad de los platos a degustar por los clientes. En ello está la venta.**



**El maître preparará la mesa exactamente de la misma forma que se hará el día del banquete, e irá presentando los platos seguidos de una pequeña explicación.**

**Se seguirá el mismo procedimiento para los vinos.**

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## La Degustación - Prueba



Según vaya transcurriendo el servicio, en la ficha de decisión final se irán apuntando los platos y vinos definitivos.

Es muy positivo, al término de la degustación, volver a mostrar al cliente las instalaciones y procurar que consigan hacerse una idea mental de cómo va a estar todo situado el día del banquete.
Se le indicará el lugar de la mesa presidencial, dónde se realizarán los aperitivos y la barra libre.

Cómo se desarrollará el servicio, etc., todo para que el cliente se vea ya celebrando el banquete en el establecimiento.

# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## La Orden de Servicio o Memorándum

**Es un impreso adaptado a las necesidades de cada empresa y en el se recogen todos los datos del evento a realizar. Este impreso se entregará a todos los jefes de departamento.**

**Datos que figuran en la «orden de servicios» o «memorándum de banquetes»:**

- **Número de orden**
- **Nombre del cliente**
- **Dirección y teléfono del cliente**
- **Fecha**
- **Hora**
- **Servicio**
- **Salón**
- **Número de personas**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## La Orden de Servicio o Memorándum

**Datos que figuran en la «orden de servicios» o «memorándum de banquetes»:**

- **Precio por persona o precio del alquiler del salón**
- **Desglose de venta**
- **Composición del menú**
- **Composición de vinos**
- **Montaje**
- **Si hay o no aperitivos**
- **Atenciones especiales a los departamentos implicados en el servicio**
- **Observaciones**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Asignación de Tareas

**El personal de servicio en un banquete puede estar compuesto por:**

- **Maître:** **Será el encargado del recibimiento de los homenajeados y del resto de invitados, de controlar el buen funcionamiento del servicio y solucionar cualquier incidencia que se pueda producir durante el servicio.**

- **Camarero:** **es el encargado del servicio a los comensales de su rango.**

- **Ayudante:** **no suele asistir en el servicio de banquetes, pero si lo hace es el encargado de apoyar el servicio del camarero, encargándose principalmente de la reposición de bebidas.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Cocktail de Bienvenida

**La finalidad primordial de un cóctel de bienvenida es darles a los invitados un pequeño aperitivo que puede durar mas o menos una hora; abrirá el apetito y los mantendrán ocupados hasta que llegan los demás invitados**

- **Para este servicio se habilitara zonas comunes a los salones donde se realizara el banquete .**
- **Se montaran mesas de apoyo para facilitar el servicio de invitados y camarer@s.**
- **Igualmente se podrá montar una barra portátil.**
- **Pensaremos en la personas mayores y colocaremos sillas.**
- **Para realizar el servicio inicialmente, toda la brigada servirá bebidas y posteriormente se dividirá en dos grupos; uno para la comida y otro para la bebida.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Desarrollo

**Al recibir a los clientes cada camarero estará situado en su rango para atender cualquier petición del cliente o ayudar a éste a acomodarse en su silla.**

**El servicio de un banquete se realizará a la vez por todos los camareros, tomando como referencia la presidencia.**

- **Se empezará a servir a las mujeres con preferencia respecto a los hombres.**
- **Se empezará a servir a las personas de mayor edad.**
- **El anfitrión es el último en ser servido, independientemente de que sea hombre o mujer, y su pareja será la última de su sexo.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Desarrollo

- Si hubiese un invitado, éste será el primero en ser servido al margen de su sexo o edad.

- A los niños se les servirá lo antes posible.

- Si existe la figura del homenajeado, éste será el primero en ser atendido.

- En una ceremonia de boda los novios son los homenajeados, por tanto todo el servicio irá en torno a ellos; serán los primeros en ser servidos y retirados



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Desarrollo

**Los pasos a seguir en el servicio los va marcando el Maître.**

**Tomando un menú como referencia el protocolo de servicio será el siguiente:**

**1º Crema reina Margot**
**2º Merluza a la Americana**
**3ºGigote de cordero a la panadera**
**4º Biscuit glacé y tarta**
**5ºCafé y licores**

**Bodega: Agua, vino blanco, tinto y espumos**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Desarrollo

### CASO PRÁCTICO

- **Poner el pan, si no se ha situado con anterioridad.**
- **Empezar el servicio de agua.**
- **Servir el vino blanco.**
- **Servir la crema por la derecha del comensal, que irá en taza de consomé, colocada sobre bandejas rectangulares.**
- **Desbarasar la taza de crema.**
- **Marcar plato trinchero caliente al cliente.**
- **Servir la merluza pinceando a la inglesa por la derecha del comensal.**
- **Servir el vino tinto.**
- **Desbarasar la merluza.**
- **Marcar con plato trinchero caliente.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Desarrollo

- ❑ Pincear la carne de bandeja al plato.
- ❑ Retirar la copa de vino blanco.
- ❑ Desbarasar la carne.
- ❑ Servir vino espumoso.
- ❑ Servir la tarta.
- ❑ Desbarasar la copa de vino.
- ❑ Retirar el plato de tarta.
- ❑ Servir el café y licores.
- ❑ Desbarasar la copa de vino espumoso.
- ❑ Retirar el servicio de café y licores.
- ❑ Repasar agua y cambiar ceniceros.
- ❑ Durante plato y plato se atenderán las peticiones de los comensales, como reposición de bebidas, pan ceniceros, etc.



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## El Servicio – Desarrollo

**Servicios Complementarios**

**Discoteca:** servicio de discoteca para después de la cena, se realiza en locales habilitados como discotecas en los locales u hoteles que de ella dispongan; en los lugares donde no se disfruta de discoteca propia se habilita una zona del salón como zona de baile, con música por equipo de sonido o por la contratación de una orquesta.

**Barra libre:** puede ser servida en mesa, en la discoteca, si se ha contratado este servicio, o en la propia barra del salón, situada normalmente en el hall del salón.



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

**MESAS DE TRABAJO**

**Son montajes de mesas  utilizadas para reuniones  de trabajo.**
**Podemos citar algunos tipos de mesas de reuniones:**

- Mesa Imperial
- Mesa en  “U”
- Mesa en “T"
- Mesa en  “I”
- Tipo Escuela
- Tipo Teatro, etc.



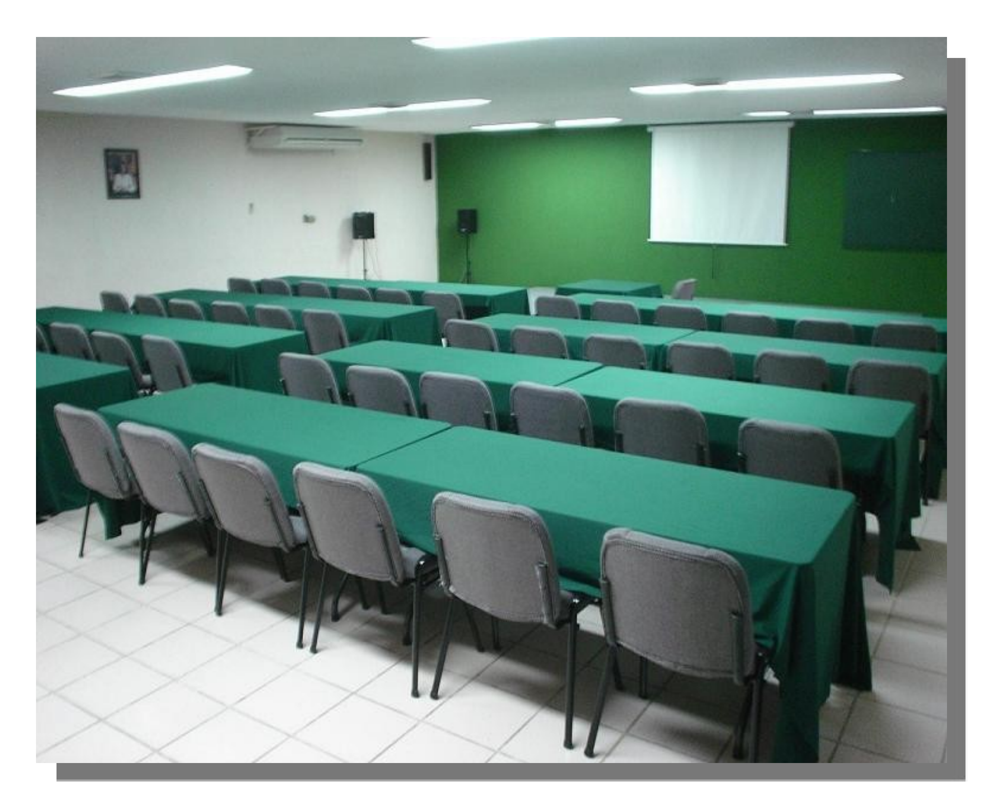
# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## MESAS DE TRABAJO - EL MONTAJE

En primer lugar se montará el esqueleto de la mesa de reunión que previamente se habrá concertado con el cliente en base al número de participantes y dimensiones del local.

Seguidamente se vestirán las mesas con fieltros (suelen ser de color verde aunque existen diferentes colores).

Vestidas las mesas, se colocarán blocs o carpetas, bolígrafos, posavasos y copas de agua. Antes de comenzar la reunión se habrá colocado el agua (siempre procurando que haya agua con gas y sin gas así como fría y natural).



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

**Reunión tipo Escuela.**

**El montaje se realiza con tableros siguiendo el esquema tradicional de una clase.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

## MESAS DE TRABAJO - EL MONTAJE

**Reunión tipo Teatro.**

**Se utiliza para reuniones de un gran número de personas y consta de una mesa presidencial formada por varios tableros. Solamente llevaría blocks, bolígrafos, copas y agua en la mesa presidencial. Delante de la mesa colocamos las sillas de forma que queden pasillos y haya visibilidad.**



# INSTALACIONES Y EQUIPOS BASICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES

**MESAS DE TRABAJO - EL MONTAJE**

**En la mayoría de las reuniones se suele ofrecer un coffee break durante el descanso, el cual se puede hacer en el mismo salón de la reunión o en alguno aparte.**

**Si los miembros de la reunión desean almuerzo o cena, se le suele hacer en salones aparte, junto a la reunión.**

